

La Spagnola, istituzione salernitana

di Andrea Bignardi



“La Spagnola” è un po’ un’istituzione della ristorazione salernitana, uno dei pochi locali a potersi fregiare di cinquant’anni di attività e dell’ apprezzamento di numerose guide enogastronomiche oltre che, più di recente, del mondo del web. L’affermatissimo locale di Antonio Staiano, è riuscito a resistere imperturbabilmente le evoluzioni (e le involuzioni) della nostra città, conservando un’imprinting culinario ed estetico assolutamente tradizionale. Dalla raffinatezza vagamente old-fashioned delle due sale che si affacciano sul vecchio porto salernitano, trasuda aria di famiglia, di vicissitudini e sacrifici, che, come racconta il patron, non hanno mai intaccato il suo prestigio né la voglia di offrire con semplicità e buon gusto i sapori del mare nostrano.

Antonio, innanzitutto mi verrebbe da chiedere, perché “La Spagnola”?

“Il nome del nostro locale è legato ad una vicenda familiare molto particolare, alla gioia di mio padre seguita alla guarigione di mia madre da una grave patologia, ormai cinquant’anni fa. Una signora spagnola che era proprietaria di una piccolissima trattoria proprio nel palazzo di fianco a

quello ove oggi ci troviamo incontrò mio padre incredulo e commosso: i due parlarono a lungo e la signora, allora incinta di un secondo figlio, gli propose di cedergli il suo storico localino. E da allora, a parte infinitesimi spostamenti e qualche adeguamento strutturale, siamo sempre qui, a proseguire il percorso di una famiglia, la mia, per la quale i fornelli sono sempre stati un'estensione quasi naturale. Mio padre, ad esempio, ha lavorato al Caruso di Ravello, servendo i più celebri personaggi del jet set degli anni '60."

Il tuo locale è uno dei pochi sulla scena cittadina che ha saputo resistere all'incedere dei tempi e delle mode: in che modo sei riuscito a fare ciò, insieme alla tua famiglia?

"Mantenendo viva una proposta assolutamente tradizionale e fatta di piatti che rappresentano il nostro territorio, ed in particolare il mio paese di origine: Scala, in costiera Amalfitana, dove ancora oggi possediamo un orto dal quale proviene la stragrande maggioranza dei prodotti ortofrutticoli che adoperiamo nel locale e impieghiamo in tutte le portate. E poi "La Spagnola" non sarebbe questa se non adoperassimo un pescato locale: durante il fermo biologico, è invece il limpido Jonio a divenire il nostro mercato di approvvigionamento. Se dai un'occhiata alla vetrina, all'ingresso, troverai esclusivamente una materia prima di stagione."

E quest'attenzione al connubio tra pescato e verdure in quali specialità si traduce?

"Oltre a piatti standard che manteniamo in carta per venire incontro alle esigenze della clientela, il nostro fiore all'occhiello è il baccalà mantecato che lo rende appetibile anche a chi non lo gradisce particolarmente. Un piatto tipicamente autunnale è l'involtino di pasce spada con la nocciola tonda di Giffoni, per non parlare poi degli spaghetti alla chitarra con genovese di polpo, pistacchio pestato e zeste di limone sfusato amalfitano, il nostro

“piatto forte” che amiamo far assaggiare a clienti che desiderano qualcosa di più estroso. Ci tengo poi ad aggiungere che, essendo stato presidente dell’Ais Salerno per tanti anni, coltivo molto la passione per etichette regionali e non: tanti sommelier salernitani hanno iniziato ad apprezzare il vino venendo qui a pranzo, da ragazzi, con le loro famiglie.”

mezzo secolo di attività e successi, cosa vorresti avvenga per i prossimi cinquant’anni qui alla Spagnola?

“Una cosa che mi soddisfa e mi rincuora è l’attenzione che i miei figli hanno riservato al locale nonostante i loro percorsi formativi molto diversi ed impegnativi. Mio figlio in particolare ha dato una ventata di novità al locale, ed anche al menù: occorre una ventata di freschezza, pur rimanendo nell’alveo della tradizione. Abbiamo allo studio un ulteriore ampliamento dei locali: sono tanti infatti i turisti, soprattutto stranieri, che ci scelgono sempre più in massa attraverso circuiti selezionati: anche solo provare a farli sentire a casa anche loro è una vera soddisfazione.”